

美味風采 Oriental Cuisine 第133期 OCT 2013 本期主题：绞肉料理
PP7287/07/2013(032593) MIC(P)084/07/2013
美味風采
Oriental Cuisine
第133期
OCT 2013
WM RM12.00
EM RM14.00
S'PORE $6.50
ISSN 1675-8048
風采feminine
中英文对照食谱
Recipes in Chinese/English
Yeo's 烹饪班食谱公开
绞肉 百搭好食材
不老的秘诀
伍咏薇
封面故事
翁书蔚
陈丽亭
艺人试菜
6道葡萄牙异国餐
3道素食健康饮料
2道美味蛋糕
5道米奇瓜私房菜
20 Magic Minced
绞肉古味新吃

美食作者/摄影■食公子

天德中西素食馆 我行我素。

吃一顿素食，其实就是一次修行。现在的素食店如雨后春笋，菜式及味道也百花齐放。天德中西素食馆的料理更设计得精致，让你尝一顿素宴，犹如上了一堂美术课。

在国际赛见着这位朋友骏愿呈现素食料理，经已觉别致。之后光顾，原来斋食不但可西菜兼顾东方餐牌，还可花样百出，根本就不像吃素，单是尝那份巧思与工序，经已不虚此行，还有样不容错过素沙爹，简直跟真的一样。

来到店门，看见天德，心中十分诧异。无法想象斋菜店能做到席开百座宴宾楼形式，有那么多人吃素吗？真是有些少见多怪。

走进店里，见到佈局是婚宴的排场，前柜摆冷冻素食包装、酱料、仁当鸡、素肉燥酱等以及自己生产的意大利酱和糕饼类，供零售、外销。只需回家蒸一蒸，便可食用。财位前的老板娘郑明莉抢先领着走入贵宾厅，心中立即生疑，还是兼卖素食而已，其实也做荤菜。适时出现的女侍应已绽放笑容，拉开椅子，结果是很多问号出现在脑壳上就是。

原来天德由父亲李汉杰从96年做起，只是两间店面素菜馆，六年后传到从台湾学厨回来儿子手上，青出于蓝，所售已非寻常斋食物。但传统上还延续着到会、包办生日、婚事，就算两、三桌都接，几乎中南马婚宴都能闻到天德的斋香。有人笑，这样有钱赚吗？他想法是，比起那些摆卖夜市的贩商，每天穿街过巷，日晒雨淋，还得扛扛抬抬轻松多了，就当打广告，很少见年轻人这么能干会想。



01 墨西哥手卷
墨西哥饼皮卷成圆筒状，以生菜垫底，填入灯笼椒、素火腿、黄瓜条，浇上美乃滋、洒肉松、芝麻。味道恰恰好，爱死它。



北京红烧件
跟吃北京填鸭情况接近，拿蛋皮裹着腐竹与大豆纤维腌后炸脆的仿乳猪皮，涂上甜烧酱后，配包菜、青瓜丝吃，脆卜卜的，有如试金龙鸡的口感。从此，真乳猪有救。

黑胡椒素鸡扒
以平日见惯的斋鸡扒加进意大利面、茄汁豆、薯条、沙拉。面是烫水后另用茄汁烩灯笼椒、素火腿、蘑菇，再淋上意大利酱。在旁以大豆纤维制的素鸡扒，沾上面包糠下锅炸，可选择黑胡椒汁或白酱。





东坡扣肉

扣肉形状、排法皆依足。肉是随腐竹、马蹄、豆腐打成泥状扣碗，冬瓜切片卤上，夹在当中。淋素沙茶酱，非平日吃惯扣肉汁，但有它台风。



芝士菠菜饼

又是项新的烹调临场表演，根据厨房孟加拉员工提供菜饼的做法，将面粉、发粉、芝士、盐搓好炸，分两大类，几块里头藏有菠菜美乃滋、黑胡椒味，另款则如印度的黄豆饼。早说过，厨艺非绝世武功，只要肯去学，哗，从此天德又多样菜，替他赚钱。



东坡猴菌

这粒新奇的东西，弄的有板有眼。以整粒猴头菇叠在冬瓜块，扎起蒸，缀点豆瓣酱、黑酱油，再铺些姜丝酥上，马上变成罐头三层肉滋味，论功架不逊大菜气派。



大马美食家
最高统治者贡献奖章，社会卓越服务勋衔法国国际厨王荣誉，世界美食大师徽章中国国际饮食养生研究会优秀论文奖国际烹饪评审证书

Info



■ **天德中西素食馆**

No 32, Jalan Fatimah
83000, Batu Pahat, Johor
07-4330991
10.00pm– 2.30pm,
5.30pm – 10.00am

名菜秘诀大公开



竹笙翡翠羹

【材料】
菠菜300克、竹笙100克（浸发）、沙葛50克（切丝）、金针菇100克

【调味料】
盐1茶匙、糖少许、麻油少许、风车粉1茶匙、上汤3 杯

【做法】
1. 把菠菜加些清水，用搅拌机打成糊状，待用。
2. 锅中加少许油烧热，注入清汤及调味料拌匀。接着倒入磨烂的菠菜煮滚后，混进剩余材料稍煮即可。